



从早吃到晚的广州

文、摄/陶陶



吃在广州,这句话真是一点也不为过。

在广州街头寻找茶餐厅的时候,一位热心的时髦小姑娘给我们指路,还告诉我们:“广州人早晨要吃早茶,之后可能会午餐,或者直接就是下午茶,再就是晚饭喽,然后喝茶,之后是晚饭,再就是夜宵。”看着我们惊讶的表情,她说,“广州人嘛,就是爱吃喽。其实,一般如果我们不需要很早上班的话,通常都不会吃早餐呢,因为夜宵档要持续到凌晨两三点呢!”说完这些,她巧笑倩兮地去太古汇喝茶了。

吴系茶餐厅

晚上八九点的吴系茶餐厅门口,依然还是有人在等位子,我们同意拼桌,才可以立即进去就餐。

吴系有两家,一家做茶餐厅,一家做火锅。吴系茶餐厅是一家非常地道的港式茶餐厅,这家的布置比较有些酷似香港TVB的电视剧集里的老香港,比如“我和春天有个约会”里的街景,“吴系水电工程”、“吴系土多”的特色设计和概念更是复古怀旧流露出浓郁上世纪60年代香港感觉,墙壁上挂满了介绍香港历史文化的壁画和老相片,收银台就给布置成了旧时候香港的店铺门面样式,看着十分新奇有趣,出菜的厨房窗口,则是堆满了以前的名牌饮料罐。

餐厅的过道墙壁上是满满的名片格子,似乎都是来自各界的食客留下的,转弯就是一个巨大的玻璃装饰柜,是巨大的机械战士高达的模型,店里还有其他的玻璃装饰柜,放了许多经典漫画和卡通玩具。

吴系招牌菠萝油和吴系奶茶是每位食客必点的明星产品,自然不能错过。店员推荐的热门菜式包括清汤牛腩、避风塘炒蟹、棉花鸡、虾饺皇、港式烧鸡、生滚粥、冰镇奶茶、西多士、奶茶、菠萝油、咸柠七、烧鹅、云吞面、叉烧、烧肉、牛杂、白灼猪肝、八宝饭、猪肝粥、干炒牛河和虾饺。我们综合考虑了一下,点了韭菜猪红、港式饺子、红豆牛奶冰、马蹄糕、脆皮腩仔肉、三丝公仔面。

饺子里面是鲜嫩的虾肉和猪肉馅,还有幼嫩的鲜笋,口感一级棒!这里的马蹄糕黄澄澄的,看起来十分诱人,咬一口,香甜可口,好吃得不行!韭菜猪红微微有些辣,广州人管猪血叫猪红,用老汤煮透,每一口都香滑无比。印象中最好吃的红豆牛奶冰在香港旺角的茶餐厅,没想到,吴系的也不错,红豆香糯,牛奶香甜。脆皮腩仔肉,特别鲜美可口,果然贵得有理。三丝公仔面色香味俱全,三丝分别是鸡肉丝、叉烧丝还有火腿丝,面炒得很干身,不油。

吴系虾饺的口感是在上海很难找到的鲜美,一口气连吃四个,赶紧再加一笼!

走出吴系的时候,几个老外正谈笑风生地走进来宵夜,街边霓虹闪烁,晚风轻拂,一切都是如此美好!

顺德毋米粥

早就听说广东的毋米粥很有名,是顺德的早先的一种吃法。

在二楼入座,桌子是古色古香厚重木桌,特别怀旧的感觉。木桌当中有个大铁锅,服务员点火,先煮开了一锅白开水,跟着他拿起碗、勺子和筷子,用钳子夹着去沸腾的水里煮,这样既卫生又看着很好玩。

这毋米粥以粥水为汤底,雪白的米粒被磨得极细,勺子捞起来几乎看不清颗粒,有点接近米糊糊。然后就像点火锅一样来点食材了,鸡鸭鱼肉、海鲜等等,应有尽有。选料丰俭由人,首先端上来一大锅白浆一样的粥,点火后又加了满满一大碗米浆,待锅滚开后,服务员会帮你按次序下海鲜,然后肉类,最后是蔬菜,越煮越美味,到最后那粥底真是鲜甜得不得了。广州人管油条叫炸俩,这里的油条又大又脆,看着就很威武,尝一口,脆卜卜,味道真赞,一点不油腻,服务员说这样才不容易上火。

我们点了鱼、海蜷、海螺、沙虫、猪舌头、冬瓜。再叫了一份牛肉河粉。最令人难忘的是一鱼N种吃法,鱼片用粥底烫熟吃,好鲜甜,鱼肠煎蛋,炸鱼骨脆香,煎鱼块火候掌握得很好,表面金黄,里面的鱼肉也很滑嫩。

服务员每每会过来帮忙把食材下到锅里,融合了那么多的滋味,最后的粥底就变得格外鲜甜。

鲜美蚝德喜

“湛江风味”馆蚝德喜,最出名的还是生蚝和海鲜粥。

天河立交附近是广州出名的大排档区,但是现在的大排档也造了两三层楼,场面很大。蚝德喜总是生意最好的那家。

生蚝一打,48元人民币,还有做成两种口味,蒜茸和辣味,再来几瓶冰冻的珠江啤酒,和朋友说说笑笑,大啖生蚝,这样的美食享受,喜欢生蚝的食客肯定会觉得很过瘾。除了我们点的两种烧法,生蚝还可以清烧,口味会更加清新,入口也是肥嘟嘟、滑溜溜的满口海洋的气息,叫人吃完一打还想来一打。

一份烤茄子绵软嫩滑,蒜茸味道香浓,卖12元,是很多食客推荐的明星菜式。

海鲜粥是每桌必点的热门菜式,食客可以选择粥里的海鲜品种,服务生推荐膏蟹正当季,再加一斤甜虾,几只鲜鲍鱼,那粥粥就可以鲜美得举世无双了!点完没多久,旁边一桌食客则嚷嚷说要点虾、蟹、海螺之类,据说5个元贝和半斤海螺是“最佳配置”,听得我们也有些心动,可惜粥已经去煮了,想换来不及了。满满一大砂锅端出来的时候,还在咕嘟嘟地冒着热气,汪着一层温暖的淡淡橙色,应该是蟹油和虾油的作用吧。膏蟹被剁成几块,每一只鲜虾都被劈开尾巴,受热后卷起来,成了颜色艳丽的“虾花”。一口粥入口,先是觉得香,跟着就有些绵密的微甜滋味在舌尖口腔里百转千回,虾肉和蟹肉则更见鲜甜,令人欲罢不能,稀里呼噜地就吃出一头大汗来。

豉汁紫苏炒花甲一大盘满满地,扑鼻喷香,才28元,花甲是一种有些类似蛤蜊的贝壳类海鲜,肉质却比蛤蜊要肥嫩些,炒的时候加了些辣来调味,衬得鲜味更加突出。



香格里拉的下午茶

吃过平民档的菜式,又去了一趟琶洲喝下午茶。

琶洲的香格里拉酒店有着招牌的露天玻璃到底的漂亮大堂,室外绿荫环绕,流水潺潺,鸟语花香,宛若仙境。

这里的西式蛋糕做得十分出名,蓝莓芝士蛋糕,味道浓郁,点缀的进口蓝莓都是有机食品,有益健康之余,口味也很清甜,上面又点缀了几片金箔,有风拂过的时候,还微微颤动,特别诱人!巧克力慕丝蛋糕入口即化,绵软香滑得不像话,几乎是自己滑入喉咙里,只尝了一口,朋友就立刻夺过去,不再与我们分享。

英式下午茶则有非常正宗的三层盘子,配上有着佛手柑香味的伯爵红茶,贵族感十足!

面包的口感很好,味道层次也很鲜明,不同的搭配有不同的味道。虽然下午茶餐里的糕点的尺寸并不算大,但胜在款式多,品种齐全。糕点拼盘里也有最美味的芝士蛋糕,入口即化,让人吃完还想吃。法国面包拼盘,面包上有不同的搭配,酸黄瓜,鹅肝,午餐肉,任君选择。

最值得一赞的是这里的花茶,服务员很殷勤地帮你加水,加茶叶,坐一个下午,茶的味道也能保持一致。服务员还推荐了一款姜汁柚子蜜茶,香、甜、甘、美,几种滋味交织在一起,令味蕾领略什么是飘飘欲仙的味觉体验。

离市区不过不到半小时的车程,就可以在这样风景宛若海岛的环境里享受一顿完美的下午茶,对于游客来说,确实是不错的体验。

几年前,偶有朋友去马来西亚带回一袋咖啡,微苦中带着点香甜的感觉,慢慢从舌尖舒展至全身,回味无穷,与日常所喝的咖啡风味相异,问起朋友,才知是马来西亚特有的白咖啡,自此不能相忘。

白咖啡起源于马来西亚怡保市,约有100多年的历史。白咖啡,并不是指咖啡的颜色是白色的,而是采用特等咖啡豆及特级的脱脂奶精原料,经中轻度低温烘焙及特殊工艺加工后大量去除咖啡碱,去除高温炭烤所产生的焦苦与酸涩味。

我花了几个月时间,在马来西亚品尝了数十种白咖啡,最难忘的依然是朋友带给我的COMBYWIDE可比白咖啡。

可比公司全球拥有超过10000个零售商,生产的COMBYWIDE可比牌白咖啡有多种口味,外包装上均有清真食品标识,这也是马来西亚货品独有的。原味、卡布其诺、摩卡、三合一市场价每袋69元,现优惠价48元,每袋600克(40克*15条)。另有二合一口味,每袋450克(30克*15条),特惠价38元。冲泡时加200克的热开水,既方便,又能品尝到类似豆磨咖啡的口感。

备注:上海地区配送,货到付款,3袋以上免运费,电话:62173974,13916501360。

经销商:上海腾羽实业有限公司。

邂逅马来西亚白咖啡

诚招代理商 BAGORDI 代理商 诚招西班牙里奥哈的

诚招代理商:来自世界著名葡萄酒产区——西班牙里奥哈的BAGORDI,已成功登陆国内市场。现诚征上海、南京独家代理商,有意者请致电黄先生:13312906578或浏览网址:bagordi.com

嘉里婚尚看威廉王子婚房

上海浦东嘉里大酒店婚礼展将于2013年3月31日下午1点拉开序幕。

婚礼现场将展示由著名的顶级室内设计师凯丽·赫本(Kelly Hoppen)为威廉王子和贝克汉姆设计的婚房,让宾客感受皇室婚房的奢华与唯美。酒店资深婚礼专家还将为新人提供现场专业咨询,为婚礼筹备出谋划策。在嘉里大酒店官方微博上预约并到场的前30对来宾

即可获赠一瓶精选红酒;现场签约的新人订满20桌可减免人民币10000元,订满30桌可减免人民币20000元,订满50桌即可减免人民币40000元。此外,参加婚礼秀现场客人均有机会赢取香格里拉酒店集团旗下热门旅游目的地蜜月婚房等众多现场抽奖好礼,并有“华丽婚典”、“经典婚典”和“优雅婚典”等套餐供选择。

Lorraine

刀鱼宴 又上市啦!

中国烹饪大师李兴福
操刀主理



茶陵北路10号(斜土路口)
电话:64047300,可泊车